BLACK+DECKER™

THREE-TIER DIGITAL
PROGRAMMABLE
FOOD STEAMER

VAPORERA DIGITAL
PROGRAMMABLE
DE 3 NIVELES

CUISEUR-VAPEUR
NUMÉRIQUE
PROGRAMMABLE
À TROIS NIVEAUX



use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation ed d'entretien

HS2893SD

Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU/Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuela a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

WELCOME!

Congratulations on your purchase of the Black+Decker Three-Tier Digital Programmable Food Steamer. We have developed this use and care guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this use and care book and register your appliance online at www.prodprotect.com/applica.

CONTENTS

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on, taking off, or cleaning parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect while not steaming, simply remove plug from wall outlet.
- To disconnect while steaming, press Start/Stop button to discontinue steaming, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

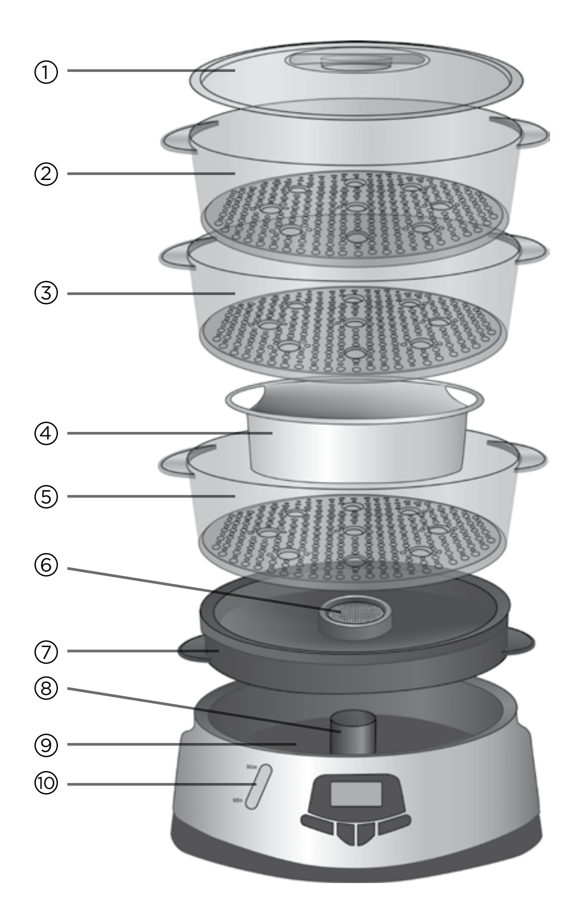
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

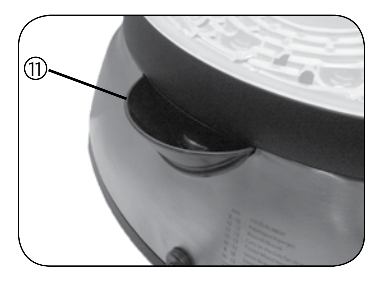
ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
   a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
   c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR STEAMER







1. Vented steaming lid (part no. HS2893-01)
2. Top steaming basket, #3 (part no. HS2893-02)
3. Middle steaming basket, #2 (part no. HS2893-03)
4. 5 cup rice basket (part no. HS2893-04)
5. Bottom steaming basket, #1 (part no. HS2893-05)
6. Flavor scenter
7. Removable drip tray (part no. HS2893-06)
8. Water shield (part no. HS2893-07)
9. Water reservoir
10. Water level window
11. Water fill Inlet
12. Display screen
13. Chicken
14. Fish
15. Steak
16. Rice
17. Egg
18. Vegetable
19. Delay cooking indicator
20. Clock indicator
21. Steaming finished indicator
22. Menu
23. Add time
24. Subtract time
25. Start/Stop

Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material and stickers.
- Remove and save literature.
- Go to www.prodprotect.com/applica to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Assemble your steamer using the Steamer Assembly instructions below.

STEAMER ASSEMBLY

1. Choose a flat, level, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any flammable materials to use your steamer. Be sure to allow enough space on all sides to allow heat to flow without causing damage to cabinets or walls.
2. Place the water shield around the heating element. (The largest end sits on the bottom of the water reservoir.)
3. Position the drip tray securely over the water reservoir.
4. Place the steaming basket(s) on top of the drip tray. The baskets are labeled 1, 2, and 3 for easy positioning. Position basket 1 on the lowest level, 2 on the middle level, and 3 on the top level.
5. Place the vented steaming lid on top of the uppermost steaming basket

FILLING THE WATER RESERVOIR

1. Use fresh water with each use. Do not use any liquid other than water.
2. Always ensure water levels fall above the *Min* and below the *Max* marks of the water window. Never fill above *Max*.
3. Pour water into the water fill inlet, located on the back of the unit.
   OR Pour water directly into any portion of the water reservoir.

NOTE: *To add additional water during steaming, always use the water fill inlet.*

USING THE FLAVOR SCENTER

Use the flavor scenter to infuse flavors into your steamed food. Simply wet the screen slightly and place any of the below directly onto the flavor scenter screen.



- Herbs and Spices: whole or coarsely chopped
- Garlic: Small whole cloves or slices
- Citrus slices: thin and lying flat

USING THE RICE BOWL

1. Add into the rice bowl: dry rice, and water (or broth) according to package directions, plus any desired seasonings.
2. Place the filled rice bowl into the bottom steaming basket.
3. Place lid on steaming basket.

NOTE: *When using multiple steaming baskets, always cook rice on the lowest level.*

PROGRAMMING YOUR STEAMER

Setting the Digital Clock

1. Plug steamer into a standard electrical outlet.
2. The digital clock will display “00:00”.
3. Press the *menu* button once. The hour digits will begin to flash.
4. Press + or - until the correct hour appears on the display.
5. Press the *menu* button again. The minute digits will begin to flash.
6. Press + or - until the correct minute appears on the display.
7. After 20 seconds, the clock’s digits will stop flashing to indicate the clock is set.

Note: *If the steamer is unplugged or power to it is interrupted, the time will need to be reset.*

Setting Your Steam Time

1. Plug steamer into a standard electrical outlet.
2. Ensure the water reservoir is filled. Monitor this throughout the steaming process.
3. Press the menu button repeatedly until the arrow on display screen aligns with the icon of the food you will be steaming.

    a. Chicken – Press once
    b. Fish – Press x 2
    c. Steak – Press x 3
    d. Rice – Press x 4
    e. Eggs – Press x 5
    f. Vegetables – Press x 6

Each category has been pre-programmed to a recommended steam time. As you toggle through the categories, these times will show on the display screen.

4. To customize your steam time, start from your food’s pre-programmed steam time and then press the + and – buttons until the display shows your desired number of minutes.

CAUTION: *Burn Hazard. Do Not Move Unit While Steaming or Hot.*

CAUTION: *Burn Hazard. Hot steam is emitted through vents in VENTED STEAMING LID.*

5. Press the *Start/Stop* button to begin steaming. The timer will count down in one-minute increments.
6. When steaming is complete, the steamer will beep 8 times to alert you. An arrow will appear above the *steaming finished* icon. ▼

CAUTION: *Burn Hazard. Use extreme caution when removing BASKETS. Never remove all filter baskets together. Always remove the TOP BASKET first, followed by the MIDDLE BASKET, followed by the BOTTOM BASKET. Use oven mitts or equivalent to help protect against burns from hot steam.*

CAUTION: *Burn Hazard. WATER RESERVOIR does not have integral handles. Use caution when moving.*

Setting the Auto Delay

1. Follow steps 1–4 of Setting Your Steam Time. The display should show an arrow ◀ pointing to your food type as well as the number of minutes you'd like to steam.
2. Press the + and – buttons simultaneously, an arrow will appear over the *delay cooking* icon and the hour digit will begin to flash.
3. Press + or - until your desired number of delayed hours appears on the display.
4. Press the *menu* button. The minute digits will begin to flash.
5. Press + or - until your desired number of delayed minutes appears on the display.
6. Press the *Start/Stop* button to begin your *auto delay*.
7. When steaming is complete, the steamer will beep 8 times to alert you. An arrow ▼ will appear above the *steaming finished* icon. ✔

IMPORTANT: *This function is only recommended for rice and vegetables and should not be used for meat or eggs.*

CAUTION: *Burn Hazard. Use extreme caution when removing BASKETS. Never remove all filter baskets together. Always remove the TOP BASKET first, followed by the MIDDLE BASKET, followed by the BOTTOM BASKET. Use oven mitts or equivalent to help protect against burns from hot steam.*

CAUTION: *Burn Hazard. WATER RESERVOIR does not have integral handles. Use caution when moving.*

TIPS AND TRICKS

Your Steamer

- Ensure water levels always remain above the *Min* mark of the water window.
- The steaming lid should be kept on at all times during steaming.
- Use the *menu* button to toggle through preset timing options.
- Press the + and – buttons to customize your steam time.
- Always use caution when removing steaming baskets.
- To discontinue steaming at any time, press the *Start/Stop* button.

Steaming

- Arrange food in a single layer
- Uniformly cut foods will steam more evenly.
- Stir food halfway through a longer steam cycle for more even steaming.
- Foods that require longer cooking times should be placed in lower steaming baskets.
- Place foods that require gentle steaming or shorter cooking times in higher steamer baskets.
- Foods steamed in the higher baskets, may take longer to cook than if placed in lower baskets.
- Use the rice bowl to cook any foods in a sauce or liquid.
- Poultry or fish juices may drip and transfer flavors. To retain moisture, wrap these items in foil.
- Liquid remaining in the drip tray may be used for soups, stocks or sauces.

CARE AND CLEANING

This appliance contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Cleaning

1. Unplug and allow the steamer to cool completely before cleaning.
2. Remove steaming lid, steaming baskets, drip tray, water shield and rice basket.
3. Empty the water reservoir and wipe with a clean, damp cloth. DO NOT immerse the steamer base in water.
4. Wash all removable parts in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher.

De-scaling Your Steamer

Over time, mineral deposits can affect your steamer's performance. Removing these deposits (or de-scaling) is recommended every 3 months.

1. Fill water reservoir with vinegar to the *Max* marking.

Note: *Do not use any other chemical or commercial de-scaler.*

2. Place the water shield, drip tray, a steaming basket and steaming lid securely onto the unit's base.
3. Steam for 25 minutes
4. Unplug the unit and allow to cool completely.
5. Pour out vinegar.
6. Repeat steps 1–4 using water only. Repeat this step as needed.
7. Wash all removable parts in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at 1-800-231-9786.

WARRANTY INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786,** for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245.**

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra de la Vaporera Digital Programmable de 3 Niveles de Black+Decker. Hemos diseñado esta guía para asegurar un rendimiento óptimo del producto y garantizar su satisfacción completa. Conserve este manual de uso y cuidado y asegúrese de registrar su producto en línea, visitando www.prodprotect.com/applica.

TABLA DE CONTENIDOS

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfrie antes de colocarle o retirarle las piezas.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya fallado, o haya sido dañado de cualquier otra manera. Comuníquese con el departamento de servicio para el consumidor para que lo examinen, reparen o le hagan los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios. También puede llamar gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se requiere proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contiene alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- Para desconectar mientras no cocine al vapor, simplemente retire el enchufe del tomacorriente.
- Para desconectar mientras cocina al vapor, presione el botón Start/Stop (Iniciar/Parar) para descontinuar la cocción, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduria, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

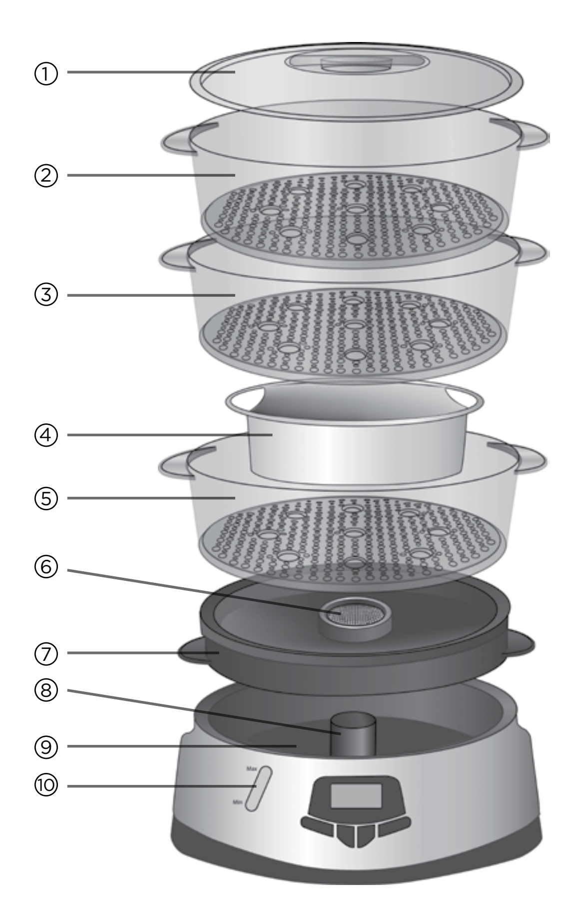
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

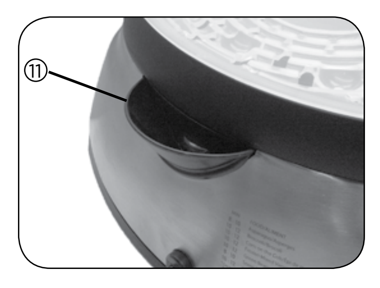
CABLE ELÉCTRICO

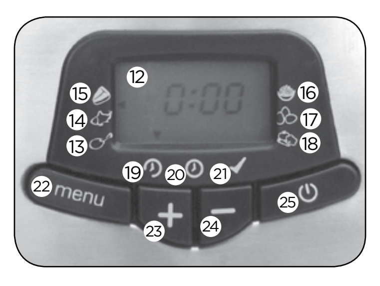
1. El producto debe proporcionarse con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
2. Se encuentran disponibles cables separables o de extensión más largos, que pueden ser utilizados si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión más largo:
   a) La clasificación eléctrica del cable de alimentación o del cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
   c) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin querer.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estar instrucciones.

CONOZCA SU VAPORERA







1. Tapa con escape de vapor (pieza no. HS2893-01)
2. Recipiente del nivel superior para cocinar al vapor, #3 (pieza no. HS2893-02)
3. Recipiente del nivel medio para cocinar al vapor, #2 (pieza no. HS2893-03)
4. Cesta para cocinar arroz con capacidad de 5 tazas (pieza no. HS2893-04)
5. Recipiente del nivel inferior para cocinar al vapor, #1 (pieza no. HS2893-05)
6. Bandeja con difusor de sabor Flavor Scenter
7. Bandeja de goteo removible (pieza no. HS2893-06)
8. Protector para agua (pieza no. HS2893-07)
9. Tanque de agua
10. Ventanilla para ver el nivel de agua
11. Entrada de agua
12. Pantalla digital
13. Pollo
14. Pescado
15. Bistec
16. Arroz
17. Huevo
18. Vegetales
19. Indicador de cocción programada
20. Indicador del reloj
21. Indicador para avisar que el ciclo de cocción ha terminado
22. Menú
23. Añadir tiempo
24. Reducir tiempo
25. Iniciar/Parar

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

PREPARACIÓN PARA UTILIZAR LA VAPORERA

Este aparato es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque y las etiquetas.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según se indica en la sección de Cuidado y Limpieza de este manual.
- Ensamble su vaporera siguiendo las instrucciones de Ensamblaje de la Vaporera más abajo.

ENSAMBLAJE DE LA VAPORERA

1. Para utilizar su vaporera, seleccione una superficie plana, nivelada y resistente al calor, lejos de paños, líquidos y cualquier material inflamable. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para permitir que el vapor escape sin ocasionar daño a los gabinetes o las paredes.
2. Coloque el protector para agua alrededor del elemento de calor. (El extremo más grande debe descansar sobre la parte inferior del tanque de agua.)
3. Posicione la bandeja de goteo bien asegurada sobre el tanque de agua.
4. Coloque los recipientes para cocinar al vapor sobre la bandeja de goteo. Los recipientes están marcados 1, 2 y 3 para ayudarle a posicionarlos fácilmente. Coloque el recipiente #1 en el nivel inferior, el #2 en el centro y la #3 en el nivel superior.
5. Coloque la tapa sobre el recipiente que posicionado en el nivel superior.

LLENADO DEL TANQUE DE AGUA

1. Utilice agua fresca cada vez. No utilice ningún otro líquido que no sea agua.
2. Siempre revise la ventanilla de agua para asegurarse de que los niveles de agua estén por arriba de la marca Min y por debajo de la marca Max. Nunca exceda el nivel de llenado Max.
3. Vierta agua en la entrada de agua, localizada en la parte posterior de la unidad.
   O
   Vierta agua directamente en el tanque de agua hasta alcanzar el nivel deseado.

NOTA: *Para agregar agua adicional durante el ciclo de vapor, siempre utilice la entrada de agua.*

USO DEL DIFUSOR DE SABOR FLAVOR SCENTER



Utilice el diffusor de sabor Flavor Scenter para crear una infusión de sabores en sus alimentos cocinados al vapor. Simplemente humedezca la rejilla y coloque cualquiera de los siguientes ingredientes sobre la rejilla Flavor Scenter.

- Hierbas y especias: enteras o de consistencia gruesa
- Ajo: Dientes de ajo pequeños o en rebanadas.
- Rebanadas de cítricos: finas y acomodadas en forma plana

USO DE LA CESTA PARA COCINAR ARROZ

1. Añada en la cesta de arroz: arroz seco y agua (o caldo) de acuerdo a la instruciones del paquete, más cualquier otra sazón que desee.
2. Una vez llena, coloque la cesta para arroz dentro del recipiente inferior para cocinar al vapor.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente para cocinar al vapor.

NOTA: *Si utiliza múltiples recipientes para cocinar al vapor, siempre coloque la cesta para arroz en el nivel más bajo.*

PROGRAMACIÓN DE SU VAPORERA

Ajuste del Reloj Digital

1. Enchufe la vaporera a un tomacorriente estándar.
2. El reloj digital mostrará “00:00”.
3. Presione el botón del menú una vez. Los números de hora comenzarán a parpadear.
4. Presione el botón + o – hasta que la hora correcta aparezca en la pantalla.
5. Presione el botón del menú de nuevo. Los números de los minutos aparecen en la pantalla.
6. Presione el botón + o – hasta que los minutos correctos aparezcan en la pantalla.
7. Después de 20 segundos, los números del reloj cesarán de parpadear, indicando que la hora está ajustada.

NOTA: *Si la vaporera es desenchufada o la electricidad interrumpida, la hora tendrá que ser ajustada de nuevo.*

Ajuste del Tiempo de Cocción

1. Enchufe la vaporera a un tomacorriente estándar.
2. Verifique que el tanque de agua esté lleno. Supervise el nivel de agua durante el ciclo de cocción.
3. Presione el botón del menú constantemente hasta que la flecha en la pantalla se alinee con el icono del alimento que vaya.

    a. Pollo – Presione una vez.
    b. Pescado – Presione 2 veces.
    c. Bistec – Presione 3 veces.
    d. Arroz – Presione 4 veces.
    e. Huevos – Presione 5 veces.
    f. Vegetales – Presione 6 veces.

Cada categoría ha sido preprogramada con un tiempo de cocción recomendado. Según vaya navegando a través de las categorías, estos tiempos aparecerán en la pantalla.

4. Para personalizar el tiempo de cocción, comience con el tiempo de cocción preprogramado para su alimento y luego presione el botón + o – hasta que la pantalla muestre el número de minutos deseado.
5. Presione el botón Start/Stop (Iniciar/Parar) para comenzar a cocinar. El reloj automático hara un conteo regresivo en incrementos de 1 minuto.

PRECAUCIÓN – *Peligro de quemadura. No mueva la unidad mientras esté caliente o emitiendo vapor.*

PRECAUCIÓN – *Peligro de quemadura. Vapor caliente es emitido a través de los escapes de vapor en la TAPA DISEÑADA CON ESCAPE DE VAPOR.*

NOTA: *El tiempo de cocción puede cambiarse durante el ciclo de cocción.*

6. Cuando el ciclo de cocción termine, la vaporera emitirá 8 bips para avisarle. Una flecha aparecerá arriba del icono que indica que la cocción ha terminado. ▼

PRECAUCIÓN – *Peligro de quemadura. Proceda con extrema precaución cuando retire los RECIPIENTES. Nunca retire todos los recipientes juntos. Siempre retire el RECIPIENTE SUPERIOR primero, seguido por el RECIPIENTE DEL MEDIO, seguido por el RECIPIENTE INFERIOR. Utilice guantes para horno o similar para ayudar a protegerse contra el riesgo de quemaduras debido al vapor.*

PRECAUCIÓN – *Peligro de quemadura. EL TANQUE DE AGUA no tiene asas. Proceda con precaución cuando lo mueva.*

Ajuste del Cocción Programada

1. Siga los pasos del 1 al 4 en la sección de Ajuste del Tiempo de Cocción. La pantalla debe mostrar una flecha ◀ apuntando a su tipo de alimento al igual que el número de minutos que desee cocinar.
2. Presione los botones + y – simultaneamente, una flecha aparecerá sobre el icono de la función para cocción programada y el número de hora comenzará a parpadear.
3. Presione el botón + o – hasta que el número de horas para cocción programada deseadas aparezca en la pantalla.
4. Presione el botón del menú. Los números de los minutos comenzarán a parpadear.
5. Presione el botón + o – hasta que el número de minutos programados aparezca en la pantalla.
6. Presione el botón Start/Stop (Iniciar/Parar) para iniciar la función de cocción programada.
7. Cundo el ciclo de cocción termine, la vaporera emite 8 bips para avisarle. Una flecha ▼ aparecerá arriba del icono que indica que la cocción ha terminado . ✔

IMPORTANTE: *Esta función es solo recomendada para cocinar arroz y vegetales y no debe ser utilizada para cocinar carnes o huevos.*

PRECAUCIÓN – *Peligro de quemadura. Proceda con extrema precaución cuando retire los RECIPIENTES. Nunca retire todos los recipientes juntos. Siempre retire el RECIPIENTE SUPERIOR primero, seguido por el RECIPIENTE DEL MEDIO, seguido por el RECIPIENTE INFERIOR. Utilice guantes para horno o similar para ayudar a protegerse contra el riesgo de quemaduras debido al vapor.*

PRECAUCIÓN – *Peligro de quemadura. EL TANQUE DE AGUA no tiene asas. Proceda con precaución cuando lo mueva.*

CONSEJOS Y TRUCOS

Su Vaporera

- Asegúrese de que los niveles de agua se mantengan por arriba de la marca Min en la ventanilla de agua.
- La tapa debe mantenerse colocada en todo momento durante el ciclo de cocción.
- Utilice el botón del menú para navegar a través de las opciones de tiempo preprogramadas.
- Presione los botones + y – para personalizar el tiempo de cocción.
- Siempre proceda con precaución cuando retire los recipientes para cocinar al vapor.
- Para detener el ciclo de cocción, presion el botón Start/Stop (Iniciar/Parar).

Cocción al vapor

- Acomode los alimentos en una sola capa.
- Los alimentos cortados de manera uniforme se cocinarán con más uniformidad.
- Los alimentos que requiere más tiempo de cocción deben ser colocados en el recipiente del nivel inferior.
- Coloque los alimentos que requieren cocción ligera o menos tiempo de cocción en el recipiente del nivel superior.
- Los alimentos cocinados en el recipiente del nivel superior, pueden tomar más tiempo para cocinarse que los que se encuentran en el recipiente del nivel inferior.
- Utilice la cesta para arroz para cocinar alimentos en salsa o líquido.
- Los jugos de aves o pescado pueden gotear y transferir los sabores. Para mantener humedad, envuelva estos alimentos en papel aluminio.
- El líquido que ha quedado en la bandeja de goteo puede ser utilizado para sopas, caldos o salsas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que se puedan reparar por el usuario. Consulte al personal de servicio calificado.

Limpieza

1. Desenchufe la vaporizadora y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Retire la tapa, los recipientes para cocinar al vapor, la bandeja de goteo, el protector para agua y la cesta para arroz.
3. Vacie el tanque de agua y límpielo con un paño limpio, humedo. NO sumerja la base de la vaporera en agua.
4. Lave todas las piezas removibles en agua caliente jabonosa o en la rejilla superior de la máquina lavaplatos.

Descalcificación de su vaporera

Con el tiempo, los depósitos minerales pueden afectar el rendimiento de su vaporera. La eliminación de estos depósitos (o descalcificación) es recomendada cada 3 meses.

1. Llene el tanque de agua con vinagre hasta la marca Max.

Nota: *No utilice químicos ni agentes comerciales para descalcificar.*

2. Coloque el protector para agua, la bandeja de goteo, un recipiente para cocinar al vapor y la tapa de manera segura sobre la base de la unidad.
3. Cocine al vapor por 25 minutos.
4. Desenchufe la unidad y permita que se enfríe completamente.
5. Deseche el vinagre.
6. Repita los pasos del 1 aa 4 utilizando agua solamente. Repita este paso según sea necesario.
7. Lave todas las piezas removibles en agua caliente jabonosa o en la rejilla superior de la máquina lavaplatos.

Si necesita asistencia adicional, favor the ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número 1-800-231-9786.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Dos Años de Garantía Limitada
(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786,** para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245.**

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat du cuiseur-vapeur numérique programmable à trois niveaux de Black+Decker. Nous avons élaboré le présent guide d'utilisation et d'entretien pour assurer le rendement optimal du produit et votre entière satisfaction. Conservez le présent guide d'utilisation et d'entretien, et enregistrez votre appareil en ligne au www.prodprotect.com/applica.

MATIÈRES

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient des aliments chauds, de l'eau chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour arrêter l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche, retirer simplement la fiche de la prise de courant murale.
- Pour arrêter l'appareil lorsqu'il est en marche, appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

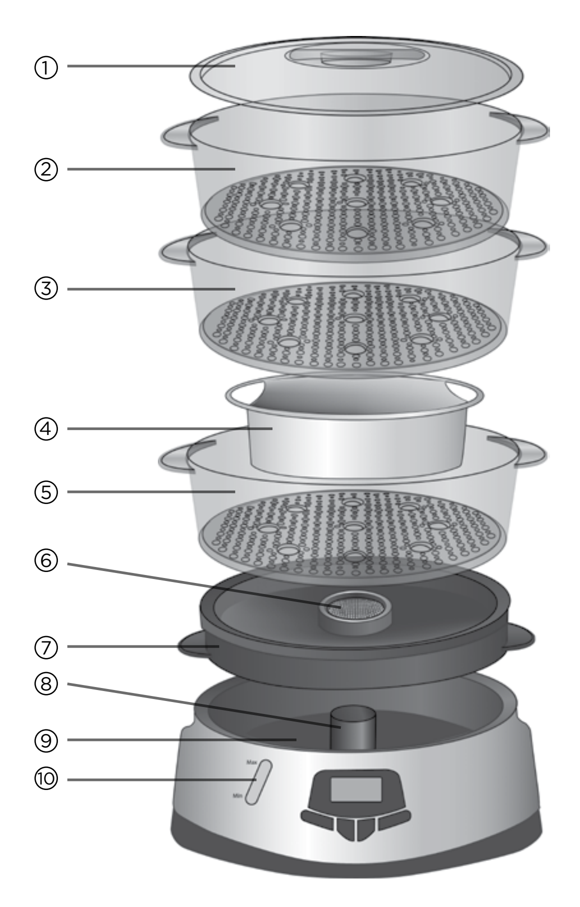
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

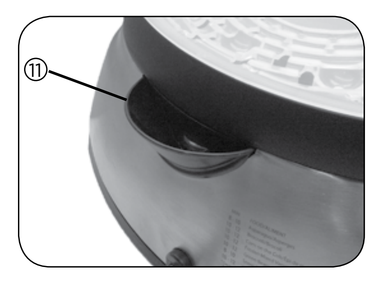
CORDON

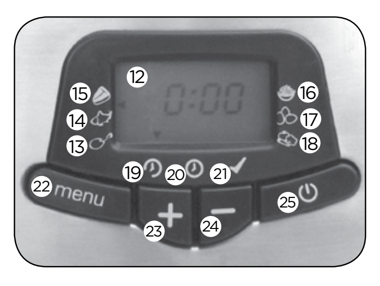
1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés avec prudence.
3. Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
   a) le calibre indiqué du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
   b) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches;
   c) le cordon électrique long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE CUISEUR







1. Couvercle du cuiseur avec évent (no de pièce HS2893-01)
2. Panier de cuisson à la vapeur supérieur, no 3 (n° de pièce HS2893-02)
3. Panier de cuisson à la vapeur intermédiaire, no 2 (n° de pièce HS2893-03)
4. Panier à riz de 1,25 L (5 tasses) (n° de pièce HS2893-04)
5. Panier de cuisson à la vapeur inférieur, no 1 (n° de pièce HS2893-05)
6. Tamis Flavor Scenter
7. Plateau d'égouttage amovible (n° de pièce HS2893-06)
8. Pare-eau (n° de pièce HS2893-07)
9. Réservoir à eau
10. Indicateur de niveau d'eau
11. Orifice de remplissage d'eau
12. Afficheur
13. Poulet
14. Poisson
15. Bifteck
16. Riz
17. Œufs
18. Légumes
19. Indicateur du retardateur de cuisson
20. Horloge
21. Indicateur de fin de cuisson à la vapeur
22. Menu
23. Ajouter du temps
24. Soustraire du temps
25. Marche/arrêt

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

POUR COMMENCER

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

- Retirer tous les matériaux et étiquettes d'emballage.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller à www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre produit.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide.
- Assembler le cuiseur-vapeur à l'aide des instructions de la section « Assemblage du cuiseur » ci-dessous.

ASSEMBLAGE DU CUISEUR

1. Choisir une surface plane, à niveau et résistant à la chaleur, exempte de tissus, de liquides et de matériaux inflammables, pour installer le cuiseur. S'assurer de prévoir suffisamment d'espace sur tous les côtés de l'appareil pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les armoires ou les murs.
2. Placer le pare-eau autour de l'élément chauffant. (L'extrémité la plus grande doit reposer au fond du réservoir à eau.)
3. Bien placer le plateau d'égouttage au-dessus du réservoir à eau.
4. Placer le(s) panier(s) de cuisson à la vapeur sur le plateau d'égouttage. Les paniers numérotés 1, 2 et 3 pour faciliter la mise en place. Placer le panier no 1 sur le niveau inférieur, le panier no 2 sur le niveau intermédiaire et le panier no 3 sur le niveau supérieur.
5. Placer le couvercle du cuiseur avec évent sur le panier supérieur.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation. Ne pas utiliser d'autre liquide que de l'eau.
2. Toujours s'assurer que les niveaux d'eau sont au-dessus de la marque « Min » et au-dessous de la marque « Max » de l'indicateur du niveau d'eau. Ne jamais remplir le réservoir au-dessus de la marque « Max ».
3. Verser de l'eau dans l'orifice de remplissage situé au dos de l'appareil.
   OU verser de l'eau directement dans une des sections du réservoir.

REMARQUE : *Pour ajouter de l'eau pendant la cuisson à la vapeur, toujours utiliser l'orifice de remplissage.*

UTILISATION DU TAMIS FLAVOR SCENTER



Utiliser le tamis Flavor Scenter pour ajouter de la saveur aux aliments cuits à la vapeur. Il suffit de mouiller légèrement le tamis Flavor Scenter et de déposer l'un des ingrédients ci-dessous sur le tamis.



- Fines herbes et épices : entières ou grossièrement hachées
- Ail : Petites gousses entières ou tranchées
- Tranches d'agrumes : minces et à plat

UTILISATION DU BOL DE CUISSON À RIZ

1. Ajouter dans le bol : riz sec et eau (ou bouillon) selon les instructions indiquées sur l'emballage, en plus des assaisonnements désirés.
2. Placer le bol plein au fond du panier de cuisson à la vapeur.
3. Mettre le couvercle sur le panier.

REMARQUE : *Lorsque plusieurs paniers de cuisson à la vapeur sont utilisés, toujours cuire le riz dans le panier inférieur.*

PROGRAMMATION DU CUISEUR

Réglage de l'horloge numérique

1. Brancher le cuiseur dans une prise de courant standard.
2. L'horloge numérique indique « 00:00 ».
3. Appuyer une fois sur la touche Menu. L'heure commencera à clignoter.
4. Appuyer sur la touche + ou - jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
5. Appuyer encore une fois sur la touche Menu. Les minutes commenceront à clignoter.
6. Appuyer sur la touche + ou - jusqu'à ce que les minutes exactes soient affichées.
7. Après 20 secondes, l'horloge cesse de clignoter pour indiquer qu'elle est réglée.

Remarque : *Il faudra régler l'horloge de nouveau si l'appareil est débranché ou si le courant est interrompu.*

Réglage du temps de cuisson à la vapeur

1. Brancher le cuiseur dans une prise de courant standard.
2. S'assurer que le réservoir à eau est plein. Surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson à la vapeur.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche « Menu » jusqu'à ce que la flèche sur l'afficheur numérique s'aligne sur l'icône de l'aliment que vous cuisez.

   a. Poulet – appuyer une fois
   b. Poisson – appuyer deux fois
   c. Bifteck – appuyer trois fois

d. Riz – appuyer quatre fois
e. Œufs – appuyer cinq fois
f. Légumes – appuyer six fois

Chaque catégorie a été préprogrammée en fonction d'un temps de cuisson recommandé. Lorsque vous sautez d'une catégorie à une autre, ces temps apparaissent à l'afficheur.

4. Pour personnaliser le temps de cuisson, commencer par le temps préprogrammé pour l'aliment, puis appuyer sur les touches + et - jusqu'à ce que l'afficheur indique le nombre de minutes désiré.

5. Appuyer sur la touche Start/Stop (Marche/Arrêt) ⏻ pour commencer la cuisson. L'afficheur de la minuterie indique le décompte par tranches de 1 minute.

MISE EN GARDE – *Risque de brûlure. Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il émet de la vapeur ou qu'il est chaud.*

MISE EN GARDE – *Risque de brûlure. De la vapeur chaude se dégage des évents du COUVERCLE DU CUISEUR.*

REMARQUE : *Le temps de cuisson peut être changé au cours du cycle de cuisson.*

6. Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le cuiseur émet 8 bips pour vous alerter. Une flèche apparaît au-dessus de l'icône de fin de cuisson . ▼

MISE EN GARDE – *Risque de brûlure. Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer les PANIERS. Ne jamais retirer tous les paniers du filtre en même temps. Toujours retirer le PANIER SUPÉRIEUR en premier, suivi du PANIER DU MILIEU, puis du PANIER INFÉRIEUR. Utiliser des gants de cuisine ou un équivalent pour éviter les brûlures causées par la vapeur chaude.*

MISE EN GARDE – *Risque de brûlure. LE RÉSERVOIR À EAU ne possède pas de poignées intégrées. Faire preuve de prudence au moment de déplacer l'appareil.*

Réglage de la fonction de cuisson automatique différée

1. Suivre les étapes 1 à 4 de la section « Réglage du temps de cuisson à la vapeur ». L'afficheur devrait montrer une flèche ◀ pointant vers le type d'aliment sélectionné et le nombre de minutes de la cuisson.

2. Appuyer sur les touches + et - simultanément; une flèche apparaît au-dessus de l'icône de cuisson différée 🕘, et l'heure commence à clignoter.

3. Appuyer sur la touche + ou - jusqu'à ce que le nombre d'heures différées désiré apparaisse à l'afficheur.

4. Appuyer sur la touche Menu. Les minutes commenceront à clignoter.

5. Appuyer sur la touche + ou - jusqu'à ce que le nombre de minutes différées désiré apparaisse à l'afficheur.

6. Appuyer sur la touche Start/Stop (Marche/Arrêt) ⏻ pour commencer le décompte de cuisson automatique différée.

7. Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le cuiseur émet 8 bips pour vous alerter. Une flèche ▼ apparaît au-dessus de l'icône de fin de cuisson. ✔

IMPORTANT : *Cette fonction n'est recommandée que pour du riz et des légumes, et ne doit pas être utilisée pour de la viande ou des œufs.*

MISE EN GARDE – *Risque de brûlure. Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer les PANIERS. Ne jamais retirer tous les paniers du filtre en même temps. Toujours retirer le PANIER SUPÉRIEUR en premier, suivi du PANIER DU MILIEU, puis du PANIER INFÉRIEUR. Utiliser des gants de cuisine ou un équivalent pour éviter les brûlures causées par la vapeur chaude.*

MISE EN GARDE – *Risque de brûlure. LE RÉSERVOIR À EAU ne possède pas de poignées intégrées. Faire preuve de prudence au moment de déplacer l'appareil.*

TRUCS ET CONSEILS

Votre cuiseur

- S'assurer que les niveaux d'eau restent au-dessus de la marque « Min » de l'indicateur du niveau d'eau.
- Le couvercle doit être en place tout au long de la cuisson à la vapeur.
- Utiliser la touche « Menu » pour passer d'un temps préprogrammé à un autre.
- Appuyer sur les touches + et - pour personnaliser le temps de cuisson à la vapeur.
- Toujours faire preuve de prudence lors du retrait des paniers de cuisson à la vapeur.
- Pour interrompre la cuisson à la vapeur en tout temps, appuyer sur la touche Start/Stop (Marche/Arrêt). ⏻

Cuisson à la vapeur

- Disposer les aliments à un seul niveau.
- Couper les aliments en morceaux de même taille pour obtenir une cuisson plus uniforme.
- Agiter les aliments à la mi-cuisson dans le cas d'un long cycle de cuisson pour obtenir une cuisson à la vapeur plus uniforme.
- Les aliments qui exigent des temps de cuisson plus longs doivent être placés dans les paniers inférieurs.
- Placer les aliments qui exigent une cuisson plus délicate ou des temps de cuisson plus courts dans les paniers supérieurs.
- Les aliments cuits dans les paniers supérieurs peuvent prendre plus de temps à cuire que les aliments dans les paniers inférieurs.
- Utiliser le bol à riz pour cuire des aliments dans une sauce ou dans un liquide.
- Les jus de poulet ou de poisson peuvent dégoutter et mélanger les saveurs. Pour retenir l'humidité, emballer ces aliments dans du papier d'aluminium.
- Le liquide résiduel sur le plateau d'égouttage peut être utilisé pour des soupes, des fonds ou des sauces.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de cet appareil. Confier la réparation à un technicien qualifié.

Nettoyage

1. Laisser le cuiseur-vapeur refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Retirer le couvercle, les paniers de cuisson à la vapeur, le plateau d'égouttage, le pare-eau et le bol à riz.
3. Vider le réservoir à eau et l'essuyer à l'aide d'un linge propre et humide. NE PAS immerger la base du cuiseur-vapeur dans l'eau.
4. Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau tiède savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Détartrage du cuiseur-vapeur

Avec le temps, des dépôts de minéraux peuvent affecter la performance du cuiseur-vapeur. L'élimination de ces dépôts (ou détartrage) est recommandée tous les 3 mois.

1. Remplir le réservoir à eau avec du vinaigre jusqu'à la marque Max.

Remarque : *Ne pas utiliser d'autres produits chimiques ou détartreurs commerciaux.*

2. Placer le pare-eau, le plateau d'égouttage, un panier de cuisson à la vapeur et le couvercle bien en place sur la base de l'appareil.
3. Cuire à la vapeur pendant 25 minutes.
4. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
5. Retirer le vinaigre.
6. Répéter les étapes 1 à 4 avec de l'eau seulement. Répéter ces étapes au besoin.
7. Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau tiède savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au 1-800-231-9786.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245.**

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

HS2893SD - 1000 W 120 V ~ 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Made and printed in
People's Republic of China

Fabricado e Impreso en
la República Popular de China

Fabriqué et Imprimé en
République populaire de Chine.

T22-5001277

BLACK+DECKER™

www.BlackAndDeckerAppliances.com



11819-01